



Cie des Salins du Midi et des Salines de l'Est
Marketing-Ventes
137 rue Victor Hugo
92532 LEVALLOIS PERRET CEDEX

Utilisation de nos sels Saunier de Camargue pour la fabrication de produits "Agriculture Biologique"

* * * * *

Nos sels Saunier de Camargue sont des sels de mer sans additif, obtenus par des procédés spécifiques afin que les produits dans lesquels ils seront utilisés puissent bénéficier de l'appellation "Agriculture Biologique".

Ces sels sont agréés par Ecocert et figurent sur le site : <http://www.ecocert.fr/intrants/index.php>. Ceci est la marque officielle de la validation de nos produits par Ecocert et vaut pour attestation.

Adresse <http://www.ecocert.fr/intrants/index.php?search=by-fournisseur&c=0&np=&nf=SALINS++UVSI> OK Links

Accueil Rechercher OK

Qui sommes nous Nos services et notre savoir-faire Bio et développement durable Actualités

PRODUITS ALIMENTAIRES

- + Produire Bio
- + Transformer Bio
- + Qualité et Sécurité des aliments
- + Les intrants

PRODUITS NON ALIMENTAIRES

- + Cosmétiques écologiques et biologiques
- + Détergents écologiques
- + Parfums d'ambiance écologiques et biologiques
- + Textiles biologiques
- + Fertilisants ECOFERT
- + Équitable, Solidaire, Responsable (ESR)

Liste des intrants

Rechercher un produit

Type de recherche: Par fournisseur

Nom du fournisseur: SALINS - UVSI [rechercher >]

Résultat de la recherche

Produit	Fournisseur /	Statut	Catégorie
SEL FIN NITRITE SAUNIER DE CAMARGUE	<input checked="" type="checkbox"/> SALINS - UVSI	Autorisé	Additifs et Auxiliaires Technologiques
SEL GROS ESSORE SAUNIER DE CAMARGUE	SALINS - UVSI	Autorisé	Additifs et Auxiliaires Technologiques
FLEUR DE SEL SAUNIER DE CAMARGUE	SALINS - UVSI	Autorisé	Additifs et Auxiliaires Technologiques
SEL DE MER GROS SECHE SAUNIER DE CAMARGUE	SALINS - UVSI	Autorisé	Additifs et Auxiliaires Technologiques
SEL FIN SECHE SAUNIER DE CAMARGUE	SALINS - UVSI	Autorisé	Additifs et Auxiliaires Technologiques

N. B. : Ces sels non traités doivent faire l'objet de conditions de stockage particulièrement rigoureuses pour éviter leur reprise en masse : à savoir en local sec et tempéré, évitant les variations de température et d'humidité de l'air ambiant.

Fait à Levallois Perret, le 30 décembre 2009

Aude YVON
Ingénieur Technico-Commercial Industries Agro Alimentaires